

# Geschnetzeltes Züricher Art mit Kartoffel-Rösti

## Für 4 Portionen

1 kg Kartoffeln	Salz, Pfeffer	75 g Butter
2 EL Milch	750 g Schweinefilet	400 g Champignons
1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	250 ml Weißwein
250 ml Kalbsfond	1 Spritzer Zitronensaft	125 g Crème-fraîche

Für die Rösti die Kartoffeln schälen und grob reiben. Die Kartoffelraspeln mit je eine Prise Salz und Pfeffer würzen. Zwei EL Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen, die Kartoffelraspeln mit einem Esslöffel hineingeben und zu knapp handtellergroßen Rösti formen. Mit einem Pfannenwender jeweils zu einem kleinen festen Kuchen zusammendrücken. Mit etwas Milch beträufeln und einen Deckel direkt auf die Rösti legen. Bei niedriger Hitze etwa 15 Minuten braten. Die Rösti wenden und weitere fünf Minuten fertig braten.

Inzwischen für das Geschnetzelte das Fleisch von Fett und Sehnen befreien, dann in feine Scheibchen oder Streifen schneiden. Die Champignons putzen, bei Bedarf mit Küchenpapier trocken abreiben, die Stiele kappen und die Köpfe in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Die restliche Butter erhitzen und das Fleisch darin portionsweise unter Wenden kurz scharf anbraten, es sollte innen noch blutig, das heißt englisch sein. Herausnehmen und beiseitestellen. Die Pilze in die heiße Pfanne geben und anbraten. Die Zwiebelwürfel dazugeben und kurz mitbraten.

Pilze und Zwiebeln mit dem Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit leicht verkochen lassen. Den Kalbsfond und ein Spritzer Zitronensaft einrühren und alles aufkochen. Das Fleisch wieder dazugeben und in der heißen Sauce schwenken, bis es medium gebraten ist. Crème fraîche und drei Viertel der Schnittlauchröllchen unterziehen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Rösti mit dem Geschnetzelten auf Tellern anrichten und mit den restlichen Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

Frank Rosin am 15. Januar 2018